



PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

ANTIPASTI – ENTRÉES

FIGIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ACCIUGHE IN PASTELLA - Lazio

Beignet de fleur de courgette farcie avec de la mozzarella au lait de vache des Pouilles et un petit filet d'anchois (1-4-6) - Latium

CUNDIGIUN - CONDIGLIONE LIGURE - Liguria

Salade typique de la région d'Imperia en Ligurie à base de tomates, de concombres, d'haricots verts, d'oignons rouges, d'œuf dur, d'olives taggiasche (olives typiques de Ligurie), de basilic et servie avec de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge bio (3-11) - Ligurie

PIATTO DI VENTRICINA CALABRESE - Calabria

Assiette de ventricina (saucisson légèrement pimenté typique de Calabre) servie avec des artichauts à l'huile de Sicile - Calabre

PRIMO O SECONDO - PLATS

MEZZE MANICHE (PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI) ALL'AMATRICIANA - Lazio

Pâtes courtes dites « petites manches » (Pastificio Agricolo Mancini) servies avec un coulis de tomates sardes, guanciale et saupoudrées de pecorino romano DOP (1-6) - Latium
Le guanciale est un lard issu de la joue du cochon très utilisé dans la cuisine romaine.

CARNE SALADA - Trentino Alto-Adige

Assiette de Carne Salada (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) coupée finement, servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron (6) - Trentin-Haut-Adige
Notre viande de bœuf de race charolaise vient de Bourbon l'Archambault en Allier.

OMBRINA ALLA CRUDAIOLA - Puglia

Filet de maigre corse label rouge (poisson à chair blanche de Méditerranée)
servi avec des tomates cerises siciliennes marinées avec de l'huile d'olive bio de Sicile, basilic et une pointe d'ail (4-11) - Pouilles

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E CONDIMENTO BALSAMICO AL FICO

Glace fleur de lait, compote de pommes, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique à la figue (1-3-6-11)

TORTA DI NOCCIOLE DELLE LANGHE - Piemonte

Gâteau traditionnel piémontais à la farine de noisettes toastées farci d'une fine couche de crème au gianduia (noisettes et cacao) et servi avec une chantilly légère au mascarpone (3-7) - Piémont

GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA DI SARDEGNA, TORTA ALLE MANDORLE, SBRISOLONA E FRAGOLE

Glace à la ricotta de brebis de Sardaigne, gâteau à l'amande, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie aux amandes et à la farine de maïs) et fraises (1-3-6-7)

Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison

Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 23 €
Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 23 €

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 27 €
Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 27 €



CENA – NOTRE CARTE POUR LE DÎNER DU MERCREDI AU VENDREDI

ANTIPASTI – ENTRÉES

FIGIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ACCIUGHE IN PASTELLA - Lazio

Beignet de fleur de courgette farcie avec de la mozzarella au lait de vache des Pouilles et un petit filet d'anchois (1-4-6) - Latium

FUMATELLO TRENINO - Trentino Alto-Adige

Assiette de fumatello (viande de bœuf séchée, salée, assaisonnée et fumée par nos soins) coupée finement et servie avec une crème légère au raifort (6) - Trentin-Haut-Adige

Notre viande de bœuf de race charolaise vient de Bourbon l'Archambault en Allier.

VIGNAROLA - Lazio

Petite cocotte de légumes de printemps typique de la région de Rome : fèves, artichauts, petits pois, laitue romaine, oignons nouveaux, guanciale, menthe, huile d'olive bio et copeaux de pecorino romano (6) - Latium

Le guanciale est un lard issu de la joue du cochon très utilisé dans la cuisine romaine.

PRIMO O SECONDO – PLATS

RIGATONI (PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI) ALLA NORMA - Sicilia

Rigatoni (Pastificio Agricolo Mancini) servis avec un coulis de tomates sardes au basilic, aubergines confites et saupoudrés de ricotta sèche fumée des Pouilles (1-6) - Sicile

VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau bio cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont

Notre viande de veau bio vient de Bourbon l'Archambault en Allier

SALMERINO ALPINO ALLE ERBE - Trentino Alto-Adige

Filet d'omble chevalier des Alpes aux herbes servi avec une crème de petits pois à l'ail des ours et une galette de polenta croustillante (4-6) - Trentin-Haut-Adige

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E CONDIMENTO BALSAMICO AL FICO

Glace fleur de lait, compote de pommes, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique à la figue (1-3-6-11)

BABÀ - Campanie

Le baba napolitain légèrement imbibé au rhum et servi avec une chantilly légère au mascarpone (1-3-6) - Campanie

Le baba est le dessert emblématique de la ville de Naples importé par les cuisiniers français à la cours des Bourbons à la fin du 18^{ème} siècle

GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA DI SARDEGNA, TORTA ALLE MANDORLE, SBRISOLONA E FRAGOLE

Glace à la ricotta de brebis de Sardaigne, gâteau à l'amande, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie aux amandes et à la farine de maïs) et fraises (1-3-6-7)

Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison

Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle

MENÙ FISSO

Menu unique

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 35 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 35 €

MENÙ + FORMAGGIO : 41 €

Menu + Fromage : 41 €

veronattuti
trattoria italiana



PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU SAMEDI

ANTIPASTI – ENTRÉES

FIGIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ACCIUGHE IN PASTELLA - Lazio

Beignet de fleur de courgette farcie avec de la mozzarella au lait de vache des Pouilles et un petit filet d'anchois (1-4-6) - Latium

FUMATELLO TRENINO - Trentino Alto-Adige

Assiette de fumatello (viande de bœuf séchée, salée, assaisonnée et fumée par nos soins) coupée finement et servie avec une crème légère au raifort (6) - Trentin-Haut-Adige

Notre viande de bœuf de race charolaise vient de Bourbon l'Archambault en Allier.

VIGNAROLA - Lazio

Petite cocotte de légumes de printemps typique de la région de Rome : fèves, artichauts, petits pois, laitue romaine, oignons nouveaux, guanciale, menthe, huile d'olive bio et copeaux de pecorino romano (6) - Latium

Le guanciale est un lard issu de la joue du cochon très utilisé dans la cuisine romaine.

PRIMO O SECONDO – PLATS

RAVIOLI CAPRESI - Campania

Ravioli réalisés maison typiques de l'île de Capri farcis avec de la ricotta, de la caciotta (fromage typique de la région) et de la marjolaine, et servis avec un coulis de tomates sardes et saupoudrés de pecorino romano DOP (1-3-6) - Campanie

Nos ravioli sont réalisés à partir de farines italiennes biologiques

VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau bio cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont

Notre viande de veau bio vient de Bourbon l'Archambault en Allier

SALMERINO ALPINO ALLE ERBE - Trentino Alto-Adige

Filet d'omble chevalier des Alpes aux herbes servi avec une crème de petits pois à l'ail des ours et une galette de polenta croustillante (4-6) - Trentin-Haut-Adige

FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

GELATO FIOR DI LATTE, COMPOSTA DI MELE, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E CONDIMENTO BALSAMICO AL FICO

Glace fleur de lait, compote de pommes, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone et condiment balsamique à la figue (1-3-6-11)

BABÀ - Campanie

Le baba napolitain légèrement imbibé au rhum et servi avec une chantilly légère au mascarpone (1-3-6) - Campanie

Le baba est le dessert emblématique de la ville de Naples importé par les cuisiniers français à la cours des Bourbons à la fin du 18^{ème} siècle

GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA DI SARDEGNA, TORTA ALLE MANDORLE, SBRISOLONA E FRAGOLE

Glace à la ricotta de brebis de Sardaigne, gâteau à l'amande, sbrisolona (biscuit typique de Lombardie aux amandes et à la farine de maïs) et fraises (1-3-6-7)

Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison

Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 30 €

Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 30 €

ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 33 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 33 €

MENÙ + FORMAGGIO : 39 €

Menu + Fromage : 39 €

veronattuti

trattoria italiana



LA NOSTRA CARTA DEI VINI – NOTRE CARTE DES VINS

Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Siròp de fruit artisanal Alpe Pragàs : <i>Myrtille, Abricot, Framboises, Fleur de sureau</i>	3 €
Jus de fruits bio Alpe Pragàs : <i>Myrtille, Poire-Framboise, Abricot</i> - 20 cl	5,5 €
Jus de grenade bio de Sicile - 20 cl	4,5 €
Cola italien à la noix de cola de Kenema - 33 cl	4,5 €
Cedrata (soda au citron cédrat) - 33 cl	4,5 €
Gazzosa (limonade au citron d'Amalfi) - 27,5 cl	4,5 €
Acqua tonica con Limone e Chinotto (tonic) - 27,5 cl	4,5 €
Chinotto (petit agrume à chaire brune légèrement amère) - 27,5 cl	4,5 €
Aranciata Rossa (soda à l'orange sanguine de Sicile) - 27,5 cl l	4,5 €
Bergotto (soda au citron bergamote de Calabre) - 20 cl	3,5 €
San Pellegrino 50cl - 100 cl	3,5 € - 5 €
Espresso - café Mokxa	2,2 €
Doppio	3,5 €
Caffè coretto (café et grappa)	4 €
Thé noir Earl Grey, Thé vert au jasmin «La via del Tè»	4 €
Infusion verveine, miel citron gingembre, camomille, jasmin	4 €

Aperitivi - Apéritifs

Vermouth Bèrto bianco o rosso - Vermouth Bèrto blanc ou rouge - 6 cl	6 €
Bitter Bèrto - 6 cl	6 €
Marsala all'uovo - Marsala à l'œuf - 6 cl	6 €
Barolo chinato - 6 cl	6 €
Garibaldi (aperitivo Savoia et jus d'orange bio de Sicile) - 12 cl	8 €
Birra sarda Ichnusa - Bière sarde Ichnusa - 33 cl	5,5 €
Birre artigianali Baladin - Bières artisanales piémontaises Baladin - 33 cl	5,5 €
Nazionale : <i>bière blonde aux notes d'agrumes et céréalières</i>	
Wayan : <i>bière blonde légèrement trouble aux notes d'orange, de poire et de bergamote</i>	
Super Bitter : <i>bière ambrée aux notes de caramel, fruits secs et houblon avec une légère amertume</i>	

I nostri Spritz - Nos Spritz

9 €

Aperol

Aperitivo Bèrto : *liqueur artisanale à base d'infusion d'orange et de gentiane*

Select, le classique vénitien : *infusion d'oranges douces et amères avec du genévrier et autres herbes*

Bitter Bèrto : *liqueur amère composée d'herbes amères et agrumes (type Campari)*

Etna Aperitif : *liqueur sicilienne à base d'écorces d'oranges et de mandarine, miel, amandes et vin blanc*

Hugo : *liqueur à base de fleur de sureau*

Liquori - Liqueurs

Sambuca, Bràulio, Aràngiu, Mandarinetto, Acqua di cedra, Liquore di bergamotto, Kaciuto, Disaronno, Amaretto bianco, Amaretto classico, Nepèta, Majora, Amara Rossa, Mirto, Chinotto - 4 cl	6 €
Grappa di Malvasia o Brachetto « Distillerie Quaglia » - 4 cl	6 €



Vini bianchi - Vins blancs

Extrema 12,5 cl - 75 cl **5,5 € - 28 €**

Bianco Puglia IGP, Cantina Spelonga, Pouilles, 13%

Cépage : Falanghina 100%

Vin blanc sec, au bouquet intense avec des notes de fruits de la passion, pêches et fruits exotiques.

Vernaccia di San Gimignano 12,5 cl - 75 cl **5,5 € - 29 €**

Vernaccia di San Gimignano DOCG, Azienda Agricola La Lastra, Toscana, 12,5%

Cépage : Vernaccia 100% - **Vin biologique**

Vin blanc sec, minéral et frais aux notes florales et d'agrumes.

Perticaia 75 cl **6 € - 30 €**

Umbria Grechetto IGT, Azienda Agricola Perticaia, Umbria, 12,5%

Cépages : Grechetto 100 %

Vin blanc sec aux notes d'abricots, de pêches jaunes, de camomille et d'agrumes.

Giba Bianco 12,5 cl - 75 cl **6 € - 30 €**

Vermentino di Sardegna DOC, Cantina Giba, Sardaigne, 13,5%

Cépage : Carignano del Sulcis 100%

Vin blanc sec de caractère, aux arômes intenses de fruits blancs et de fruits exotiques.

Ribolla Gialla 12,5 cl - 75 cl **6 € - 31 €**

DOC Friuli Grave, Cantina Fossa Mala, Frioul-Vénétie Julienne, 12%

Cépage : Ribolla Gialla 100%

Vin blanc sec très équilibré avec au nez des notes entre les fleurs blanches et les fruits à chair blanche et en bouche de jolies notes fruitées subtiles et une jolie fraîcheur persistante.

Don Chisciotta 75 cl **41 €**

Campania IGT, Azienda Agricola Pierluigi Zampaglione, Campania, 12,5%

Cépages : Fiano 100% - **Vin biologique**

Vin blanc de macération (vin orange). Le nez exprime une belle complexité avec des notes aromatiques fruitées, florales et délicates. En bouche, il est élégant et fruité, avec une bonne fraîcheur et une bonne saveur.

Spumanti - Pétillants

Millesimato Extra Dry 75 cl **6 € - 32 €**

Valdobbiadene Prosecco DOCG, Azienda Agricola La Farra, Veneto, 11,5%, cépage : Glera 100%

Nativo Brut Alpino 75 cl **34 €**

Alpino Bianco Spumante, Pétillant naturel, Cantina Furlani, Trentino, 12,5%

Cépages : Verderbara 50 %, Lagarino Bianco 50 %

Un pétillant naturel très frais, minéral sur des notes de fruits blancs (pommes et poires)

Lambrusco - RossoViola 75 cl **35 €**

RossoViola IGP - Lambrusco dell'Emilia, Azienda Agricola Luciano Saetti, Emilia-Romagna, 11%

Cépage : Salamino di Santa Croce 100 % - **Vin biologique**

Un vin rouge rubis avec un perlage fin et persistant. Le nez exalte les senteurs florales de violettes et de fruits rouges. En bouche il s'avère doux (peu sucré) et corsé avec une agréable buvabilité et une bonne persistance.



Vino rosato - Vin rosé

Dogajolo Toscano Rosato IGT 12,5 cl - 75 cl **5,5 € - 27 €**

Rosato Toscano IGT, Cantina Carpineto, Toscana, 12,5%

Cépage : Cabernet Sauvignon 55%, Sangiovese 45%

Vin aux notes fruitées de cerises, framboises, mûres et pétales de rose. Un vin dense avec une plaisante fraîcheur et élégant au palais

Vini rossi - Vins rouges (page 1)

Negroamaro 12,5 cl - 75 cl **6 € - 30 €**

Negroamaro Salento IGP, Azienda Agricola Vallone, Puglia, 12,5%

Cépage : Negroamaro 100%

Un vin souple et délicatement fruité, avec des notes de framboises et cerises. Un vin avec des tanins agréables.

Dolia 12,5 cl - 75 cl **6 € - 31 €**

Monica di Sardegna DOC, Cantine di Dolia Nova, Sardaigne, 13%

Cépage : Monica 100%

Un vin de style facile avec une structure agréable et des tanins soyeux. Il possède un côté velouté délicat et une tonalité de fruits rouges mûrs très maîtrisée avec un équilibre parfait.

Giba Rosso 12,5 cl - 75 cl **6 € - 31 €**

Carignano del Sulcis DOC, Cantina Giba, Sardaigne, 14%

Cépage : Carignano del Sulcis 100%

Un vin rouge velouté, fruité et légèrement tannique aux notes légèrement épicées, de fruits rouges et fruits des bois.

Primitivo 12,5 cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Rosso Puglia IGP, Cantina Spelonga, Puglia, 14%

Cépage : Primitivo 100%

Un vin rouge intense et velouté avec une belle acidité aux notes florales, de framboises et de petits fruits rouges.

Melograno Rosso 12,5 cl - 75 cl **6 € - 33 €**

Umbria IGT, Cantina Roccafiore, Umbria, 12,5%

Cépage : 80% Sangiovese 20% Montepulciano

Vin rouge facile à boire, jeune, d'une belle souplesse avec au nez des notes de petits fruits rouges, de framboise et de groseille. En bouche c'est un vin d'une belle fraîcheur et aux tanins veloutés.

Lacrimanero 75 cl **34 €**

Lacryma Christi Rosso, Cantina Olivella Vesuvio, Campania, 12,5%

Cépages : Piediroso 50%, Olivella 30%, Aglianico 20%

Un vin frais aux arômes de petits fruits rouges, cerises, de prunes et d'épices. En bouche c'est un vin frais, de caractère et aux tanins doux.

Lohsa 75 cl **35 €**

Morellino di Scansano DOCG, Azienda Carletti Poliziano, Toscana, 13,5%

Cépage : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Vin rouge aux notes de cerises marasca, violettes, thym et vanille.

Poggio alla Guardia 75 cl **39 €**

Maremma Toscana Rosso DOC, Cantina Rocca di Frassinello, Toscana, 14,5%

Cépages : Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 15%

Vin rouge avec des arômes intenses et concentrés de baies, de poivre et d'épices. En bouche, c'est un vin ample et élégant, avec une finale agréablement longue et épicée.



Vini rossi - Vins rouges (page 2)

- Chianti Riserva** 75 cl **39 €**
Chianti DOCG, Tenuta Di Sticciano, Toscana, 14%
Cépage : Sangiovese 100% - **Vin biologique**
Un vin d'une belle complexité aromatique avec des arômes de fruits rouges et noirs confiturés.
- Santagostino** 75 cl **42 €**
IGT Terre Siciliane, Cantina Firriato, Sicile, 14,5%
Cépages : Nero d'Avola, Syrah
Vin rouge aux nuances de marasca, fruits des bois aux tanins veloutés. Ce sont ensuite des notes plus épicées qui surgissent. Un vin riche sans excès, doté d'une belle fraîcheur.
- Riboté** 75 cl **44 €**
Freisa d'Asti DOC, Azienda Agricola Renato Buganza, Piemonte, 14,5%
Cépage : Freisa 100 % - **Vin biologique**
Un cépage rare du sud du Piémont. Un vin rouge puissant aux notes de fruits rouges et aux tanins soyeux.
- Perticaia** 75 cl **54 €**
Montefalco Sagrantino DOCG, Azienda Agriaria Perticaia, Umbria, 14,5%
Cépage : Sagrantino 100%
Un vin rouge rubis intense au reflet grenat. Au nez c'est un vin aux notes épicées, de cerises et de mûres. En bouche c'est un vin puissant et structuré. Un vin d'une grande expressivité, caractérisé par des tanins vifs et bien maîtrisés.
- Amarone** 75 cl **65 €**
Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Azienda Agricola Brigaldara, Veneto, 16%
Cépages : Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta 10%
Arômes fruités, essentiellement des cerises mûres, prunes et fruits secs. On retrouve aussi des notes épicées.
- Barolo** 75 cl **68 €**
Barolo DOCG, Poderi Gianni Gagliardo, Piemonte, 14,5%
Cépage : Nebbiolo 100%
Un vin rouge aux arômes de cerise, fraise et de fleurs violettes. Un goût bien équilibré aux tanins élégants, puissant et fruité.